

CAP. 7 - MANTENIMIENTO

7.1 - GENERALIDADES

Antes de realizar cualquier tipo de operación de mantenimiento es necesario: **desconectar el enchufe de alimentación de la red para aislar completamente la máquina del resto de la instalación.**

7.2 - PATAS

Las patas con el pasar del tiempo podrían deteriorarse y perder las características de elasticidad, disminuyendo la estabilidad de la máquina. Proceder por tanto a su sustitución.

7.3 - CABLE DE ALIMENTACIÓN

Controlar periódicamente el estado de desgaste del cable y eventualmente llamar al “CENTRO DE ASISTENCIA” para la sustitución.

CAP. 8 - DESMANTELAMIENTO

8.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO

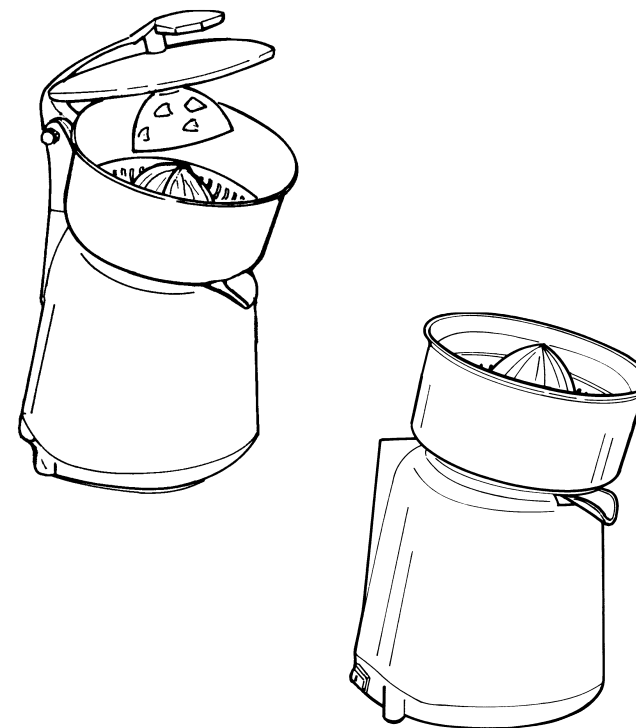
Si por algún motivo se decide poner fuera de uso la máquina, asegurarse que sea inutilizable para cualquier persona: **desconectar y cortar las conexiones eléctricas.**

8.2 - DESMANTELAMIENTO

Una vez puesta fuera de servicio, la máquina puede ser tranquilamente eliminada. Para una correcta eliminación del exprimidor, dirigirse a cualquier Empresa encargada de dicho servicio observando atentamente los materiales utilizados para los distintos componentes (véase cap. 1 par. 3.2).

***CENTRO DI ASISTENCIA
VENDEDOR AUTORIZADO***

MANUAL DE INSTRUCCIONES, PARA EL USO Y EL MANTENIMIENTO



EXPRIMIDOR

PREMISA

- El presente manual ha sido redactado para suministrar al **Cliente** todas las informaciones sobre la máquina y sobre las normas que se refieren a la misma, suministra además las instrucciones de uso y de mantenimiento que permiten usar la máquina de la mejor manera posible, manteniendo íntegra la eficiencia en el tiempo.
- El presente manual se entrega a las personas propuestas para el uso de la máquina y para el mantenimiento periódico.

INDICE DE LOS CAPÍTULOS

CAP. 1 - INFORMACIONES SOBRE LA MÁQUINA pág. 4

- 1.1 - PRECAUCIONES GENERALES
- 1.2 - SEGURIDADES INSTALADAS SOBRE LA MÁQUINA
 - 1.2.1 - seguridades mecánicas
 - 1.2.2 - seguridades eléctricas
- 1.3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA
 - 1.3.1 - descripción general
 - 1.3.2 - características constructivas
 - 1.3.3 - composición de la máquina

CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS pág. 6

- 2.1 - ESPACIO OCUPADO, PESO, CARACTERÍSTICAS ...

CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA pág. 7

- 3.1 - EXPEDICIÓN DE LA MÁQUINA
- 3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE EN LA RECEPCIÓN
- 3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

CAP. 4 - LA INSTALACIÓN pág. 8

- 4.1 - UBICACIÓN DE LA MÁQUINA
- 4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA MONOFÁSICA
- 4.3 - ESQUEMA ELÉCTRICO
- 4.4 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA pág. 9

- 5.1 - MANDOS
- 5.2 - CARGA DEL PRODUCTO

CAP. 6 - LIMPIEZA ORDINARIA pág. 11

- 6.1 - GENERALIDADES
- 6.2 - PROCEDIMIENTOS A SEGUIR PARA LA LIMPIEZA

CAP. 6 - LIMPIEZA ORDINARIA

6.1 - GENERALIDADES

- La limpieza de la máquina es una operación que se debe realizar por lo menos una vez al día o, si es necesario, con mayor frecuencia.
- La limpieza tiene que ser muy cuidadosa y escrupulosa para todas las partes de la máquina que están en contacto directo o indirecto con el alimento.
- La máquina no tiene que limpiarse con hidrolimpiadoras o chorros de agua, sino con agua y detergentes neutros. Está prohibido usar cualquier otro producto detergente. No deben usarse utensillos, cepillos o cualquier otra cosa que pueda dañar superficialmente la máquina.

Antes de realizar cualquier operación de limpieza es necesario:

- a) desconectar el enchufe de alimentación de la red eléctrica para aislar completamente la máquina del resto de la instalación;
- b) llevar el interruptor (*rif.1 FIG. n°6*) a la posición “0”;
- c) hacer girar la empuñadura (*rif.2 FIG. n°6*) hasta que el número de vueltas es mínimo (**solo para los modelos VV**).

6.2 - PROCEDIMIENTOS A SEGUIR PARA LA LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

6.2.1 - limpieza del cono y de la cubeta de recolección

Para la limpieza del cono y de la cubeta atenerse a los siguientes procedimientos:

- a) desenganchar con cautela el cono del cuerpo de la máquina;
- b) quitar entonces la cubeta de recolección;

Una vez extraídos los componentes, limpiarlos con agua tibia y detergente neutro.

6.2.2 - limpieza general

NOTA: desconectar el enchufe de alimentación

El lavado del cuerpo de la máquina puede realizarse con detergentes neutros y estropajos húmedos enjuagando frecuentemente con agua tibia.

Por último secar con cuidado todas las partes.



FIG.n°8 - Limpieza de los componentes

5.2 - CARGA DEL PRODUCTO

Para cargar el producto atenerse a los siguientes procedimientos:

- 1 accionar el interruptor llevándolo a la posición “I”;
- 2 asumir una posición correcta en modo de evitar accidentes (véase *FIG.nº7*): el cuerpo debe estar perpendicular al plano de trabajo; las manos no deben forzar los componentes de la máquina u obstaculizar los movimientos de la misma.

En ningún caso apoyarse sobre la máquina, evitando así posiciones tales que comporten el contacto directo con las partes en movimiento;

- 3 Para el mod. NORMAL: apoyar el cítrico, precedentemente cortado, sobre el cono ejerciendo una leve presión en modo de accionar el aparejo. Si es necesario aumentar la velocidad girando la empuñadura (*rif.2 FIG.nº6*) en sentido horario hasta la posición deseada (**solo para los mod. VV**).

NOTA:La máquina deja de funcionar cuando no se ejercita ninguna presión sobre el cono;

- 4 para el mod. con PALANCA: apoyar el cítrico, precedentemente cortado, sobre el cono y, con una leve presión, bajar la palanca hasta exprimir completamente el cítrico. Si es necesario aumentar la velocidad haciendo girar la empuñadura (*rif.2 FIG.nº6*) en sentido horario hasta la posición deseada (**solo para los mod. VV**).

NOTA: La máquina deja de funcionar cuando no se ejercita ninguna presión sobre el cono;

- 5 al final de la elaboración llevar el interruptor a la posición “0” de detención.

DE LA MÁQUINA

6.2.1 - limpieza del cono y de la cubeta de recolección

6.2.2 - limpieza general

CAP. 7 - MANTENIMIENTO

7.1 - GENERALIDADES

7.2 - PATAS

7.3 - CABLE DE ALIMENTACIÓN

pág. 12

CAP. 8 - DESMANTELAMIENTO

8.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO

8.2 - DESMANTELAMIENTO

pág. 12

ÍNDICE DE LAS FIGURAS

FIG. nº 1 - Vista general de la máquina

pág. 6

FIG. nº 2 - Dibujos del espacio ocupado

pág. 6

FIG. nº 3 - Descripción del embalaje

pág. 7

FIG. nº 4 - Placa técnica - matrícula

pág. 8

FIG. nº 5 - Esquema eléctrico Mn

pág. 9

FIG. nº 6 - Posición de los mandos

pág. 9

FIG. nº 7 - Posición correcta para la utilización

pág. 10

FIG. nº 8 - Limpieza de los componentes

pág. 10



FIG.nº7 - Posición correcta para la utilización

CAP. 1 - INFORMACIONES SOBRE LA MÁQUINA

1.1 - PRECAUCIONES GENERALES

- El aparato tiene que ser usado solo por personal formado que debe conocer perfectamente las normas de seguridad contenidas en este manual.
- En el caso que se deba proceder a un intercambio del personal, proveer con tiempo a la formación
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento, desconectar el tomacorriente de la máquina de la red de alimentación eléctrica.
- Cuando se interviene para el mantenimiento o la limpieza del aparato (y por lo tanto vienen removidas las protecciones), evaluar atentamente los riesgos residuos.
- Durante el mantenimiento o la limpieza mantener la mente concentrada en las operaciones que se están desarrollando.
- Controlar regularmente el estado del cable de alimentación; un cable desgastado o incompleto representa un grave peligro de naturaleza eléctrica.
- Si el aparato hiciera suponer o demostrara un mal funcionamiento se aconseja no usarlo, no intervenir directamente en las reparaciones, sino contactar el “Centro de Asistencia”, visible en la parte posterior del presente manual.
- No utilizar el aparato para productos congelados o productos no alimenticios.
- El fabricante no se responsabiliza en los casos que:
 - ⇒ sea manipulada la máquina por parte de personal no autorizado;
 - ⇒ sean sustituidos componentes con otros no originales;
 - ⇒ no sean observadas **atentamente** las instrucciones del presente manual;
 - ⇒ las superficies de la máquina sean tratadas con productos inadptos.

1.2 - SEGURIDADES INSTALADAS SOBRE LA MÁQUINA

1.2.1 - seguridades mecánicas

Haciendo referencia a las seguridades de naturaleza mecánica, la máquina descrita en este manual responde a las siguientes directivas CEE 89/392 y mod. CEE 91/368, 92/31, 93/44, 93/68.

Las seguridades se obtiene gracias a un microinterruptor que acciona el aparato solamente si se presiona el cono.

4.3 - ESQUEMA ALÁMBRICO

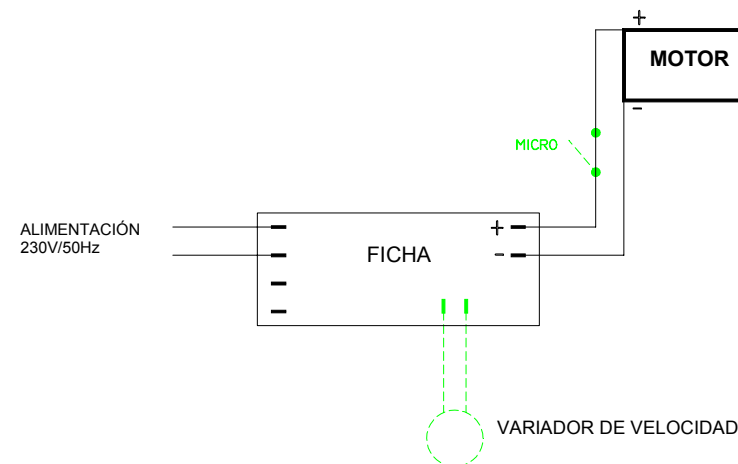


FIG. n°5 - Esquema eléctrico Mn

4.4 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

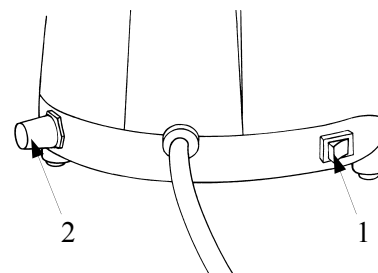
Para el control del funcionamiento atenerse a los siguientes procedimientos:

- 1 verificar que el aparato funcione solamente cuando se presiona el cono;
- 2 Para los modelos VV verificar que, girando la empuñadura (rif:2 FIG.n°6), el número de vueltas aumente;

CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 - MANDOS

Los mandos están ubicados en el cuerpo de la máquina como se muestra en la figura de abajo.



- 1 Interruptor basculante:
 - posición I de marcha
 - posición 0 de detención
- 2 Variador de velocidad (para los modelos VV)

FIG. n°6 - Posición mandos

3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE EN LA RECEPCIÓN

En el momento que se recibe el bulto, si el mismo no presenta daños externos, proceder a la abertura controlando que dentro se encuentre todo el material (véase FIG. n°3). Si por el contrario en el momento de la entrega el bulto presenta señales de maltratos, golpes o caídas, es necesario hacer notar al transportista el daño, y dentro de 3 días de la fecha de entrega, indicada en los documentos, hacer un informe preciso de los eventuales daños sufridos en la máquina. **¡¡No volcar el embalaje!!** En el momento del transporte asegurarse que el bulto sea cogido con firmeza de los 4 ángulos (manteniéndolo paralelo al piso).

3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

Los componentes del embalaje (cartón, flejes de plástico) son productos asimilables con los desperdicios sólidos urbanos; por este motivo pueden ser eliminados sin dificultad.

En el caso que la máquina sea instalada en países donde existen normas particulares, eliminar los embalajes según lo prescripto por las normas en vigor.

CAP. 4 - LA INSTALACIÓN

4.1 - UBICACIÓN DE LA MÁQUINA

El plano sobre el cual se instalará la máquina debe tener en cuenta las dimensiones de apoyo indicadas en la Tab. 1 (en base al modelo), y por tanto tener una amplitud suficiente, tiene que estar bien nivelado, seco, liso, rígido, estable.

Además la máquina tiene que estar colocada en un ambiente con una humedad máx. 75% no salina y a una temperatura comprendida entre +5°C y +35°C; tampoco debe estar colocada en ambientes que ocasionen interrupciones funcionales de la misma.

4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA MONOFÁSICA

El exprimidor está provisto de un cable de alimentación con sección 3x1,5 mm²; longitud 1.5 m y un tomacorriente "SHUKO".

Conectar la máquina 230 Volt 50 Hz, interponiendo un interruptor diferencial - magnetotérmico de 10A, $\Delta I = 0.03A$. Asegurarse entonces que la instalación de tierra funcione perfectamente.

Controlar además que los datos señalados en la placa técnica-matrícula (FIG.n°4) correspondan a los datos que se señalan en los documentos de entrega y de acompañamiento.

Mod.	_____
Matr.	_____ Watt.
_____ H.p.	_____ A. _____ Hz.
○ _____	~ Volts. _____ Kg. ○
Anno	_____

FIG. n°4 - Placa técnica - matrícula

1.2.2 - seguridades eléctricas

Haciendo referencia a las seguridades de naturaleza eléctrica, la máquina en este manual responde a las directivas CEE 73/23, 89/336, mod. CEE 91/368, 92/31, 93/44, 93/68 y a las normativas CEE EN 60335-1, EN 55014.

A pesar de que el aparejo está dotado de las medidas normativas para las protecciones eléctricas y mecánicas (sea en fase de funcionamiento que en fase de limpieza y mantenimiento), existen asimismo **RIESGOS RESÍDUOS (CEE 89/392 punto 1.7.2)** que no se pueden eliminar totalmente, llamados en este manual bajo la voz **ATENCIÓN**. Los mismos se refieren al peligro de corte que deriva de las partes puntiagudas.

1.3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

1.3.1 - descripción general

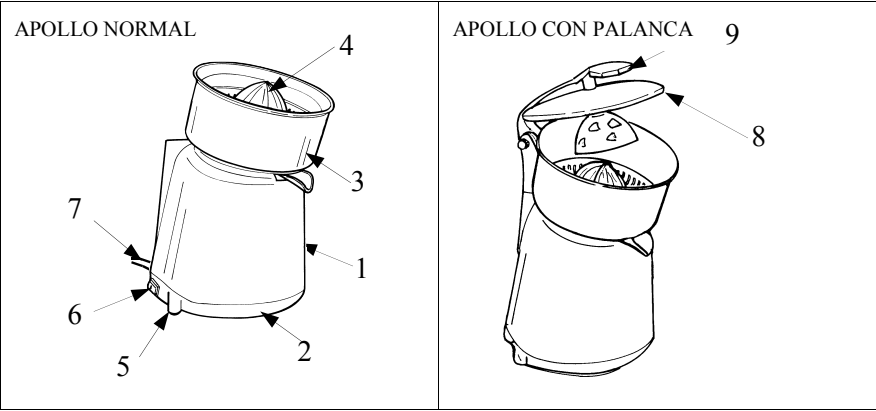
El exprimidor ha sido proyectado por nuestra empresa con la precisa finalidad de exprimir cítricos y garantizar:

- máxima seguridad en el uso, limpieza y mantenimiento;
- máxima higiene, obtenida gracias a una minuciosa selección de los materiales que están en contacto con los alimentos, y con la eliminación de las aristas en las partes de la máquina que se encuentran en contacto con el producto, obteniendo así una fácil y total limpieza como también facilidad para el desmontaje;
- firmeza y estabilidad de todos los componentes;
- máxima silenciosidad
- gran maniobrabilidad.

1.3.2 - características constructivas

El exprimidor está construido en ABS antigolpe blanco o cromado. La cubeta de recolección del zumo es de acero inox con el cono de ABS alimenticio. Estructura portadora interna de acero.

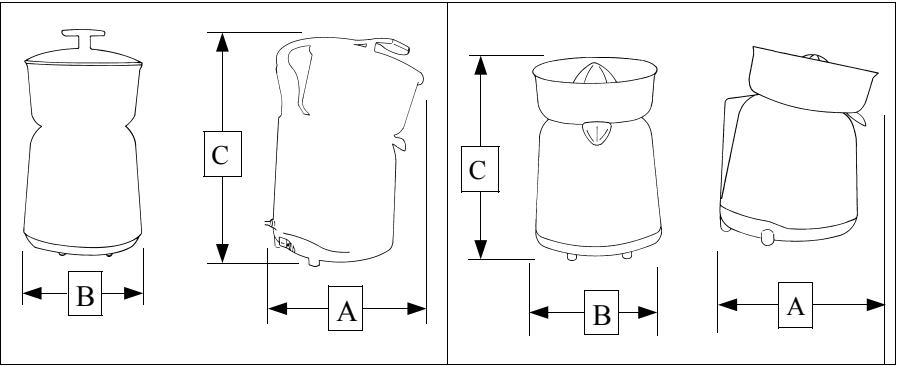
1.3.3 - composición de la máquina
FIG. n°1 - Vista general de la máquina



- LEYENDA:**
- 1 - Cuerpo
 - 2 - Base
 - 3 - Cubeta de recolección
 - 4 - Cono
 - 5 - Patas
 - 6 - Interruptor
 - 7 - Cable de alimentación
 - 8 - Tapa
 - 9 - Palanca

CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS

2.1 - ESPACIO OCUPADO, PESO, CARACTERÍSTICAS ...
FIG. n°2 - Dibujos del espacio ocupado



TAB. n°1 - MEDIDAS DEL ESPACIO OCUPADO Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	u.m.	APOLLO NORMAL	APOLLO VV	APOLLO NORMAL (con palanca)	APOLLO VV (con palanca)
Longitud A	mm	210	210	265	265
Longitud B	mm	210	210	210	210
Altura máx. C	mm	280	280	325+60	325+60
Vueltas	g/1'	320	280÷750	320	280÷750
Motor	W	150	150	150	150
Alimentación	Mn	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Peso neto	kg	2.7	2.7	3.5	3.5
Grado de intensidad acústica	dB	≤80	≤80	≤80	≤80

ATENCIÓN: Las características eléctricas para las cuales está predispuesta la máquina, están indicadas en una placa aplicada en la parte posterior de la máquina; antes de realizar la conexión ver **4.2 conexión eléctrica**.

CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 - EXPEDICIÓN DE LA MÁQUINA (véase FIG. n°3)

La máquina sale de nuestros almacenes cuidadosamente embalada; el embalaje está constituido por:

- a) caja externa de cartón resistente con eventuales encastres;
- b) la máquina;
- c) el presente manual;
- d) certificado de conformidad CE.

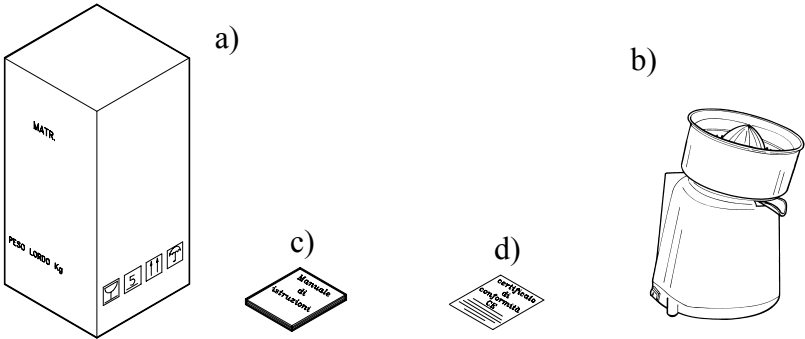


FIG. n°3 - Descripción del embalaje